JUIN 2012

SYNA Bio

INFO RÉGLEMENTATION

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

L'étiquetage des denrées alimentaires

L'information des consommateurs, focus sur le règlement européen INCO

Qu'est-ce que le réglement INCO ?

Le règlement européen n°1169/2011 (ci-après le règlement INCO), est issu de la fusion de plusieurs textes, dont la directive n°2000/13 et la directive n°90/496. Ce texte conserve les acquis des deux directives, déjà repris par le code de la consommation français, et va plus loin en introduisant des obligations telles que la déclaration nutritionnelle (ci-dessous). Il s'applique à tous les professionnels du secteur alimentaire et à toutes les denrées alimentaires.

Les principes acquis pour la protection des consommateurs

Le règlement rappelle des principes directeurs tels que **ne pas induire le consommateur en erreur sur les caractéristiques de la denrée alimentaire** ou encore ne pas prétendre qu'une denrée a des qualités particulières quand toutes les denrées similaires ont les mêmes.
Les opérateurs doivent, afin de respecter les principes énoncés ci-dessus, dispenser des informations précises, claires et aisément compréhensibles, autant dans la publicité que dans la présentation des denrées alimentaires.

Concernant les exigences linguistiques, il faut utiliser la langue la plus facilement compréhensible par les consommateurs.

Tableau 1 : Liste des informations obligatoires sur les denrées alimentaires (article 9 du RCE n°1169/2001)

Les mentions obligatoires sont les suivantes :

a) la dénomination
b) la liste des ingrédients
c) les ingrédients ou auxiliaires technologiques allergènes encore présents dans le produit fini
d) la quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients
e) la quantité nette
f) la date de durabilité minimale (DDM) ou la date limite de consommation (DLC)
g) les conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation
h) le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire
i) le pays d'origine ou le lieu de provenance
j) un mode d'emploi si nécessaire
k) le titre alcoométrique pour boissons de plus de 1,2% d'alcool
l) la déclaration nutritionnelle

Peut contenir des traces de : soja, lait, fruits à coque et sésame.
Analyse nutritionnelle moyenne pour 100 g :
Valeur énergétique 393 kcal / 1658 kJ
Protéines 5,8 g
Glucides 72,6 g
Lipides 8,8 g
Quantité % AJR**
Vitamine B9 40,9 µg 20,4
Vitamine E 2 mg 20
Fer 2,4 mg 17,1
Magnésium 46 mg 15,3
** Apports Journaliers Recommandés
A conserver dans un endroit sec à l'abri de la lumière et de la chaleur

L'opérateur doit obligatoirement informer les consommateurs lorsque les denrées alimentaires contiennent les substances listées à l'annexe III du règlement. Il s'agit notamment des édulcorants, de la réglisse, de la caféine, des adjonctions de phytostérols…

Cas particuliers

- Pour les emballages qui ont une surface inférieure à **10 cm²**, seule la dénomination, les allergènes, la quantité nette et la DLUO (=DDM) ou la DLC sont obligatoires ;

Pour les bouteilles en verre, il s'agit des mêmes mentions, plus la déclaration nutritionnelle, mais pour les boissons titrant plus de 1,2% d'alcool, ni la déclaration nutritionnelle ni la liste des ingrédients ne sont obligatoires.

La liste des ingrédients

Afin de rendre l'étiquette la plus claire possible pour le consommateur, les ingrédients doivent être énumérés par ordre décroissant de leur proportion dans le produit.

Par exception, pour des produits tels que les fruits et légumes, produits mono-ingrédient, eaux gazéifiées, fromages, beurre, laits et crèmes fermentées et vinaigres de fermentation, les opérateurs n'ont pas l'obligation d'indiquer la liste des ingrédients.

Les huiles raffinées d'origine végétale peuvent être regroupées sous la désignation **« huiles végétales »** dans la liste des ingrédients, immédiatement suivie de l'énumération spécifique.

Néanmoins, les ingrédients suivant doivent obligatoirement être désignés sous le nom de leur catégorie avec leur nom spécifique ou leur numéro CE : colorants, conservateurs, antioxygène, émulsifiants, épaississants, gélifiants, stabilisants, exhausteurs de goût, acidifiants, correcteurs d'acidité, antiagglomérants, amidon modifié, édulcorants, poudre à lever, antimoussants, agents d'enrobage, sels de fonte, agents de traitement de la farine, affermissant, humectant, agents de charge, gaz propulseur.

Biscuits aux pépites de chocolat

Ingrédients : Farine de blé* T 65, sirop de blé* 16%, huile de tournesol désodorisée* 14%, pépites de chocolat* 11% (sucre de canne*, pâte de cacao*, beurre de cacao*), poudre de noisettes*, jus de pomme concentré* 6%, poudres à lever : bicarbonate de sodium et d'ammonium, fibre d'avoine*, jus de citron*, poudre de vanille*.
Souligné : ingrédients issus du commerce équitable.
*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.
Contient : gluten, fruit à coque.
Fabriqué dans un atelier qui utilise : lait, sésame.

Pour **les transformateurs biologiques,** les ingrédients énumérés ci-dessus peuvent être intégrés aux produits transformés dans la limite de **l'annexe VIII** du règlement CE n°889/2008.

Cas particulier des arômes : D'après le règlement INCO, un arôme est désigné dans la liste des ingrédients d'une denrée:

- soit par le terme **« arôme »** ;
- soit par une dénomination **spécifique** : cela s'applique lorsque l'arôme correspond à un produit défini. En général, les opérateurs utilisent le vocabulaire associé aux préparations aromatisantes : huile essentielle, extrait, distillat, oléorésine, etc... Ce vocabulaire est notamment défini dans la norme ISO 9235 « vocabulaire des matières premières aromatiques d'origine naturelle » ;
- soit par une **description** de l'arôme: on décrit en général la note aromatique : Arôme citron, Arôme poulet, etc…

Contrairement aux additifs pour lesquels la catégorie fonctionnelle doit être mentionnée, la mention « arôme » n'est pas obligatoire. Par exemple, la déclaration « huile essentielle de citron » utilisée seule est possible.
Le nouveau règlement arômes (CE) N° 1334/20008 ne couvre quant à lui que l'étiquetage des arômes et non l'étiquetage des denrées en contenant.

DLC ou DLUO

Les fruits et légumes, vins et boissons de plus de 10° d'alcool, les produits de la pâtisserie et de la boulangerie, les vinaigres, les sels de cuisine, les sucres solides, les chewing-gums, les produits de confiserie consistant presque uniquement en sucres aromatisés et/ou colorés, sont par exception dispensés de date limite de consommation (DLC) ou de durabilité minimale (DDM), conformément à **l'annexe X** du règlement INCO.

RAPPEL : La date de durabilité minimale d'une denrée alimentaire est la date jusqu'à laquelle cette denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées. C'est l'équivalent de la date limite de consommation optimale (DLUO).

Les nouveautés apportées par le règlement INCO

Le règlement INCO définit des notions très importantes comme celle du **« lieu de provenance »,** ou encore de la **« denrée non préemballée »**.

Lieu de provenance

Le règlement impose de nouvelles mentions obligatoires, comme l'indication de provenance pour :

- Les viandes fraîches, réfrigérées ou congelées de volaille, mouton, porc et chèvre (selon les modalités à définir dans les 2 ans à compter de l'entrée en vigueur du règlement, soit le **13 décembre 2013**).
- Les autres types de viandes, lait (prioritairement), lait en tant qu'ingrédient dans les produits laitiers, viande en tant qu'ingrédient, denrées non transformées, denrées comprenant un seul ingrédient et ingrédients présents à 50 % ou plus dans une denrée (selon les modalités à définir dans les 3 ans à compter de l'entrée en vigueur du règlement, soit le **13 décembre 2014**).
- Les denrées alimentaires à chaque fois que son omission pourrait induire le consommateur en erreur, c'est à dire si les informations jointes à la denrée ou l'étiquette dans son ensemble peuvent laisser penser que la denrée a un pays d'origine ou un lieu de provenance différent.

RAPPEL : le lieu de provenance est le lieu indiqué comme étant celui dont provient la denrée alimentaire, mais qui n'est pas le « pays d'origine ». Le nom, la dénomination commerciale ou l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire figurant sur l'étiquette ne vaut pas, au sens du règlement INCO, indication du pays d'origine ou du lieu de provenance de la denrée alimentaire.

Le pays d'origine est défini par l'article 23 du règlement CEE n°2913/92 ainsi : « sont originaire d'un pays, les marchandises entièrement obtenues dans ce pays ».

Prenons par exemple le cas d'un carton de pizza qui arbore les couleurs du drapeau italien alors que la pizza est fabriquée en France, avec des ingrédients provenant d'Allemagne. Dans ce cas il faudra indiquer le lieu de provenance réel de la denrée alimentaire, qui est la France (article 26 §2, a) ainsi que le lieu de provenance de l'ingrédient primaire*, qui est l'Allemagne (article 26 §3, a).

*ingrédient primaire : « le ou les ingrédients d'une denrée alimentaire qui constituent plus de 50 % de celle-ci ou qui sont habituellement associés à la dénomination de cette denrée par les consommateurs et pour lesquels, dans la plupart des cas, une indication quantitative est requise; »

Mentions volontaires

Les producteurs peuvent ajouter d'autres mentions de façon volontaire. Ils doivent néanmoins respecter des conditions définies par l'article 36 du règlement. Il s'agit de l'obligation de ne pas induire le consommateur en erreur et de se fonder le cas échéant sur des données scientifiques.

Affichage des mentions obligatoires, les contraintes de forme

Les informations obligatoires doivent figurer à un endroit apparent de manière à être facilement visibles, clairement lisibles et indélébiles. La taille minimale de caractères est de **1,2 mm** (0,9 mm pour les emballages dont la surface la plus grande est inférieure à 80 cm^2). Le règlement impose par ailleurs une obligation de contraste significatif entre les caractères imprimés et le fond.

Dans le cas des denrées préemballées, les mentions ne seront obligatoires que si l'Etat membre le décide, mis à part pour la mention des allergènes obligatoire dans tous les Etats membres.

L'opérateur responsable de la présence et de l'exactitude de l'information sur les denrées alimentaires est celui qui appose son nom ou sa marque sur le produit pour les denrées fabriquées dans l'Union européenne. Pour les produits en provenance de pays tiers c'est l'importateur. C'est donc son adresse qui doit figurer sur l'étiquette.

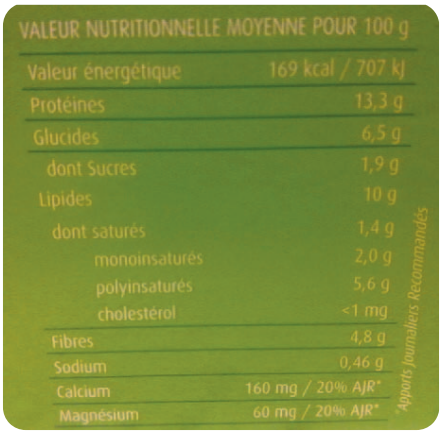
Précisions sur la nouvelle déclaration nutritionnelle obligatoire

La déclaration nutritionnelle devient obligatoire à partir du **13 décembre 2016**. Cette nouvelle obligation est notamment issue du livre blanc sur la nutrition et la prévention du surpoids et de l'obésité et doit permettre aux consommateurs de comparer plus facilement les denrées entre elles. Certaines denrées échappent à cette obligation, elles sont listées à **l'annexe V**.

Le contenu de cette déclaration nutritionnelle est déterminé par l'article 30 du règlement.

Tableau 2 : Contenu de la déclaration nutritionnelle

Obligatoire	Facultatif
Valeur énergétique*	Acides gras mono-insaturés
Quantité de graisses*	Acides gras polyinsaturés
Acides gras saturés*	Polyols
Glucides	Amidon
Sucres*	Fibres alimentaires
Protéines	Vitamines
Sel* *(possibilité d'ajouter « la teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement »)*	Minéraux


VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR 100 g
Valeur énergétique 169 kcal / 707 kJ
Protéines 13,3 g
Glucides 6,5 g
dont Sucres 1,9 g
Lipides 10 g
dont saturés 1,4 g
monoinsaturés 2,0 g
polyinsaturés 5,6 g
cholestérol <1 mg
Fibres 4,8 g
Sodium 0,46 g
Calcium 160 mg / 20% AJR*
Magnésium 60 mg / 20% AJR*
Apports journaliers Recommandés

***Ces informations peuvent être répétées sur l'étiquetage en plus de la déclaration nutritionnelle.**

- Pour les boissons alcoolisées de plus de 1,2% : la déclaration nutritionnelle peut se limiter à la valeur énergétique
- Pour les denrées non préemballées : la déclaration nutritionnelle n'est pas obligatoire, mais si elle est présente elle peut être composée soit uniquement de la valeur énergétique, soit de la valeur énergétique, des quantités de graisses, d'acides gras saturés, de sucres et de sel.

L'annexe XIV fixe les coefficients de conversion pour calculer la valeur énergétique.

Dans la déclaration nutritionnelle, les informations sont exprimées pour 100g, ou 100ml, elles peuvent par ailleurs être fixées en pourcentage des apports de référence fixés à **l'annexe XIII**. L'article 33 du règlement prévoit que la déclaration nutritionnelle peut être exprimée par portion, ou unité de consommation.

L'étiquetage **"sans OGM"**

Le décret du 31 janvier 2012 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires issues de filières qualifiées *« sans organismes génétiquement modifiés »* fixe les mentions particulières d'étiquetage pour les ingrédients « sans OGM ». Il s'inscrit dans la logique de la loi du 25 juin 2008 qui crée la liberté de consommer avec ou sans OGM. Par ailleurs, la règlementation européenne CE n°1829/2003 prévoit l'étiquetage des denrées en cas d'utilisation d'ingrédient OGM, sauf pour les ingrédients d'origine animale.

Pour les ingrédients d'origine végétale

Dans le cas des ingrédients d'origine végétale issus d'une espèce génétiquement modifiée qui ont fait l'objet d'une autorisation de mise sur le marché de l'Union européenne, la limite maximale de présence d'organisme génétiquement modifié est de 0,1 % (sauf contaminations fortuites).

Pour les ingrédients provenant d'animaux d'élevage

Les ingrédients provenant d'animaux d'élevage peuvent être étiquetés avec 4 mentions différentes :

Pour les ingrédients non transformés (viande, steak, escalope…) qui proviennent d'animaux d'élevage (sauf œufs et lait) :

- « Nourri sans OGM (>0,1%) » lorsque les animaux sont nourris exclusivement avec des aliments contenant au maximum 0,1% d'organismes génétiquement modifiés (même si ces aliments n'ont pas fait l'objet d'une autorisation de mise sur le marché).
- « Nourri sans OGM (>0,9%) » lorsque les animaux sont nourris exclusivement avec des aliments contenant moins de 0,9% d'organismes génétiquement modifiés.

Pour les ingrédients transformés (sauce bolognaise…) qui proviennent d'animaux d'élevage y compris les œufs et le lait :

- « Issu d'animaux nourris sans OGM (>0,1%) » lorsque les animaux sont nourris exclusivement avec des aliments contenant au maximum 0,1% d'organismes génétiquement modifiés (même s'ils n'ont pas fait l'objet d'une autorisation de mise sur le marché).
- « Issu d'animaux nourris sans OGM (>0,9%) » lorsque les animaux sont nourris exclusivement avec des aliments contenant moins de 0,9% d'organismes génétiquement modifiés.

Pour les ingrédients d'origine animale issus de l'agriculture biologique on peut apposer les mentions « nourri sans OGM (>0,9%) » et « issu d'animaux nourris sans OGM (>0,9%) », sous réserve qu'elles soient complétées par les termes : ***« conformément à la réglementation relative à la production biologique »***, lorsque le taux est inférieur à 0,9%. Cette restriction ne s'impose pas aux mentions inférieures à 0,1%.

Néanmoins, si un transformateur biologique souhaite utiliser la mention « sans OGM », il doit réaliser préalablement les analyses nécessaires afin de prouver l'absence d'OGM dans ses produits.

Enfin, les produits apicoles peuvent utiliser la mention : « sans OGM dans un rayon de 3 km ».

Les dispositions communes

Pour toutes origines confondues (animale, végétale), on peut étiqueter un produit « sans OGM » si les auxiliaires technologiques, les supports d'additifs ou d'arômes ainsi que toutes autres substances nécessaires à son élaboration et qui ne sont pas soumises à une obligation d'étiquetage, sont aussi sans OGM.
La mention « sans OGM » peut être affichée soit dans la liste des ingrédients, soit dans le champ visuel principal de l'emballage sous certaines conditions. On peut l'apposer sur le champ visuel principal de l'emballage, à la suite de la mention de l'ingrédient concerné si celui-ci représente au moins **95 %** du poids de la denrée, sachant que l'eau et le sel ne sont pas pris en considération pour le calcul.

Retour sur
l'Ecolabel européen

Le règlement (CE) n°**66/2010** du 25 novembre 2009, établissant le label écologique de l'UE prévoit dans son article 6 §5 la procédure par laquelle les produits alimentaires pourraient entrer dans le champ de l'Ecolabel, et prévoit notamment la réalisation d'une étude de faisabilité. Sur la base de cette étude, la Commission européenne décide pour quel groupe de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux il est possible d'élaborer des critères du label écologique de l'UE, conformément à la procédure de réglementation avec contrôle. L'étude de faisabilité a été remise en **octobre 2011**.

Les principales conclusions du rapport de faisabilité soumettent l'élaboration de critères pour des produits agroalimentaires à la réalisation de certaines conditions. Les recommandations sont les suivantes :

Constat : Le premier stade de production d'une denrée alimentaire représente souvent la part la plus significative de son impact sur l'environnement.	**Recommandation :** Développer un système d'évaluation de **la production primaire** crédible qui puisse prendre en compte une multitude de critères.
Constat : Il y a beaucoup de confusions dans l'esprit du consommateur du fait de la multiplicité des labels existants	**Recommandation :** Clarifier le cadre légal de l'utilisation du terme **« Ecolabel »** et du terme **« Eco »** dans le domaine alimentaire
Constat : Les consommateurs attendent d'un Ecolabel s'appliquant aux denrées alimentaires, que ces denrées soient biologiques et qu'il prenne en compte, en plus des problématiques environnementales, les problématiques sociales et éthiques	**Recommandation :** Trouver des solutions pour empêcher la confusion si on décide d'étendre l'appellation de l'Ecolabel aux produits non bio, comme par exemple une **campagne de communication** adaptée
Constat : Développer et vérifier les critères d'un label écologique pour la nourriture serait complexe, exigeant et coûteux	**Recommandation :** Réaliser une **évaluation économique** de tous les coûts de développement de l'Ecolabel pour les denrées alimentaire, au niveau privé et public

Ces recommandations ont été reprises par le CUELE (Comité de l'Union Européenne pour le label écologique) dans son avis sur le développement de l'Ecolabel de l'UE pour les denrées alimentaire et les aliments pour animaux émis le 6 mars 2012, et sont les suivantes :

- Le comité ne soutient pas le développement de nouveaux critères.
- Néanmoins, il considère qu'il faut rendre accessible aux consommateurs plus d'informations sur la durabilité environnementale de la denrée alimentaire.
- Une alternative serait de **modifier la règlementation biologique** afin de couvrir la durée de vie complète de la denrée alimentaire en intégrant les process de transformation et l'emballage.

Conclusion

le projet d'élargissement des critères est suspendu jusqu'à la publication de la « Communication sur l'Alimentation Durable de la Commission européenne », prévue pour 2013.

La nouvelle liste
des additifs alimentaires

Le règlement UE n°1129/2011 du 11 novembre 2011 modifie **l'annexe II du règlement CE n°1333/2008.**

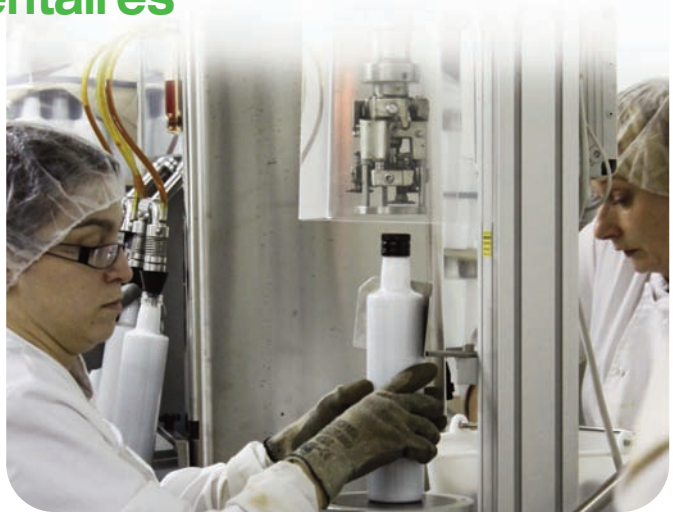
Cette annexe a pour but de déterminer la liste des additifs alimentaires autorisés dans les denrées alimentaires et leurs conditions d'utilisation. Elle a une importance fondamentale puisque seuls les additifs alimentaires figurant sur cette liste peuvent être mis sur le marché et utilisés dans la transformation. Avant la parution de ce règlement, les directives CE n°94/35, n°94/36 et n°95/2 faisaient office de liste d'additifs autorisés. Ces directives vont rester la référence pour les transformateurs jusqu'au **1er juin 2013**, date à laquelle s'applique le règlement UE n°1129/2011.

Dans le nouveau règlement, les additifs sont répertoriés sur la base des catégories de denrées alimentaires auxquelles ils peuvent être ajoutés.

RAPPEL DE DÉFINITION :

Selon le règlement CE n°1333/2008, le terme **« additif alimentaire »** désigne toute substance habituellement non consommée comme aliment en soi et non utilisée comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation. Ces substances possèdent ou non une valeur nutritive, et leur adjonction intentionnelle aux denrées alimentaires dans un but technologique, au stade de leur fabrication, transformation, préparation, traitement, conditionnement, transport ou entreposage a pour effet ou peut raisonnablement être estimée avoir pour effet, qu'elles deviennent elles-mêmes ou que leurs dérivés deviennent, directement ou indirectement, un composant de ces denrées alimentaires.

Le règlement n°1333/2008 comporte une liste exhaustive des denrées qui ne sont pas considérées comme des additifs alimentaires, comme par exemple le plasma sanguin, les hydrolysats végétaux, la gélatine alimentaire, les bases de gommes à mâcher, la dextrine blanche ou jaune, l'amidon torréfié…



Les **« auxiliaires technologiques »** sont les substances qui ne sont pas consommées comme ingrédient alimentaire en soi, les substances volontairement utilisées dans la transformation de matières premières, de denrées alimentaires ou de leurs ingrédients pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation, ainsi que les substances pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle mais techniquement inévitable de résidus de cette substance ou de ses dérivés dans le produit fini, à condition que ces résidus ne présentent pas de risque sanitaire et n'aient pas d'effets technologiques sur le produit fini.

On appelle **« ingrédient fonctionnel »** les ingrédients qui sont intégrés dans une denrée alimentaire pour remplir une fonction technologique. Ces ingrédients ont deux avantages : ils permettent de répondre aux critères de naturalité et d'authenticité des produits biologiques et de fournir aux transformateurs des alternatives aux rares additifs autorisés par le règlement européen biologique. En effet, le secteur bio ne dispose pas aujourd'hui de toutes les filières de fabrication d'additifs répondant aux critères de pureté règlementaires, du fait des faibles volumes en jeu.

Vos contacts
Comité de Rédaction :
Claire Dimier-Vallet, Claire Largier,
Kathleen Delage.
Directeur de la publication : Jean Verdier
Crédits photos : Synabio, Commission Européenne,
Euronat, Brochenin, La Panacée des plantes.

SYNABio
Syndicat National des Entreprises bio
16 rue de Montbrun - 75014 Paris
tél. +33 (0)1 48 04 01 49 - fax : +33 (0)1 48 04 01 64
courriel : synabio@synabio.com - site : www.synabio.com

IMPRIM'VERT® **Imprimerie Forézienne** - 42110 FEURS - Imprimé sur papier recyclé avec encres végétales (encres dont les composantes d'huiles minérales, dérivées du pétrole, sont remplacées par des huiles végétales).